

**Innowacja pedagogiczna
organizacyjno- metodyczna**

„Integracja od kuchni”

Autorzy:

Bogusława Kamecka, Agnieszka Sarowska- Rorat, Milena Ryś

Szkoła Podstawowa

im. ks. Józefa Baranowicza

w Szczercowie

I WSTĘP

Zajęcia kulinarne to niezwykle ciekawa forma zajęć dla dzieci w każdym wieku. Są one doskonałym źródłem wiedzy dla uczniów, okazją do poznawania świata wszystkimi zmysłami oraz zaspokojenia naturalnej ciekawości dzieci. Dają nieograniczone możliwości wykorzystania jedzenia i jego przygotowania do usprawnienia procesu dydaktycznego, a także umiejętności pracy w grupie, integrowania zespołu klasowego, zwłaszcza tak trudnego jak oddział integracyjny, który w obecnym składzie funkcjonuje dopiero od kilku miesięcy. Obserwując zaangażowanie dzieci podczas zajęć kulinarnych, które miałyśmy wcześniej okazję prowadzić, postanowiłyśmy napisać program innowacji pedagogicznej pod tytułem „Integracja od kuchni”, którego zwieńczeniem będzie wydanie mini książki kucharskiej dla uczestników zajęć.

Przyrządzanie potraw jest działaniem zintegrowanym, program obejmuje więc między innymi czynności manualne, poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, aktywizowanie wszystkich zmysłów, ćwiczenia w czytaniu, wzbogacanie słownictwa, planowanie wspólnej pracy. To także okazja do zwracania uwagi na odpowiednie podanie potraw, nakrywanie stołu i kulturalne spożywanie posiłku oraz utrwalanie zasad zdrowego odżywiania.

II OGÓLNE ZAŁOŻENIA

Głównym założeniem innowacji jest integracja zespołu klasowego oraz rozwijanie zainteresowań kulinarnych uczniów poprzez naukę przyrządzania prostych potraw.

Uczestnikami programu będą uczniowie integracyjnej klasy IV c.

Miejsce realizacji: Szkoła Podstawowa im. ks. Józefa Baranowicza w Szczercowie

Termin realizacji: 28.01.2019- 31.05.2019

Forma zajęć innowacyjnych: 7 warsztatów w trakcie godzin wychowawczych

Program dopuszcza modyfikacje w trakcie realizacji.

III CELE PROGRAMU:

Cele ogólne:

- integracja zespołu klasowego
- zainteresowanie uczniów przyrządzaniem prostych potraw jako umiejętność dnia codziennego oraz ciekawa forma spędzania czasu wolnego
- wdrażanie nawyku zdrowego odżywiania się

Cele szczegółowe:

- współdziałanie, współpraca podczas zajęć
- czytanie ze zrozumieniem przepisów kulinarnych
- prawidłowe odmierzanie/ ważenie potrzebnych produktów
- wspólne zakupy z rodzicami
- przygotowanie stanowiska pracy
- bezpieczeństwo i higiena podczas pracy - ustalenie zasad
- zaznajomienie z podstawowym sprzętem kuchennym: naczynia, garnki i sprzętem AGD oraz warunkami bezpiecznego ich używania
- opanowanie przez dziecko prostych sprawności manualnych jak podczas przygotowania potraw
- nauka przyrządzania zdrowych posiłków dla siebie i bliskich
- nauka estetycznego i prawidłowego nakrywania stołu, dekorowania
- poznanie znaczenia warzyw, owoców, mleka, przetworów i ich wartości odżywczych dla młodego organizmu
- poszerzanie wrażeń smakowych, poznawanie nowych smaków
- kulturalne spożywanie posiłków- savoir- vivre

IV METODY PRACY

W trakcie zajęć zastosowane będą następujące metody pracy:

- obserwacja i pokaz
- przekaz słowny
- samodzielne działanie dziecka
- praktyczne działanie w zespołach
- stymulacja polisensoryczna

V TEMATYKA ZAJĘĆ

Styczeń:

1. „ABC małego kucharza”

- Zapoznanie uczniów z regulaminem zajęć, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Zapoznanie z urządzeniami i przyborami kuchennymi.

2. „Karnawałowe szaszłyki owocowe”

- Zachęcanie do wspólnych zakupów z rodzicami.
- Czytanie ze zrozumieniem przepisu.
- Utrwalenie nazw owoców i ich wartości odżywczych.
- Przygotowanie miejsca pracy i umycie owoców.
- Usprawnianie manualne- krojenie i nakłuwanie owoców na patyczki.
- Nauka kulturalnego spożywania posiłku w gronie kolegów.
- Zachęcanie do próbowania owoców, przełamywanie niechęci uczniów z nadwrażliwością smakową.

Luty:

3. „Walentynkowy mus owocowy”

- Zachęcanie do wspólnych zakupów z rodzicami.
- Czytanie ze zrozumieniem przepisu.
- Utrwalenie nazw owoców egzotycznych i ich wartości odżywczych.
- Przygotowanie miejsca pracy i umycie owoców.
- Usprawnianie manualne - krojenie owoców.
- Nauka estetycznego podania i kulturalnego spożywania posiłku w gronie kolegów.
- Zachęcanie do próbowania musu, przełamywanie niechęci uczniów z nadwrażliwością smakową.

Marzec

4. „Savoir- vivre przy stole”

- Omówienie zasad kulturalnego zachowania się przy stole.

5. „Wiosenne kanapki”:

- Zachęcanie do wspólnych zakupów z rodzicami.
- Czytanie ze zrozumieniem przepisu.
- Utrwalenie nazw produktów i ich wartości odżywczych.
- Przygotowanie miejsca pracy i umycie warzyw.
- Usprawnianie manualne- smarowanie pieczywa, krojenie warzyw, układanie produktów na kanapce.
- Nauka estetycznego podania i kulturalnego spożywania posiłku w gronie kolegów.
- Zachęcanie do próbowania warzyw, przełamywanie niechęci uczniów z nadwrażliwością smakową.

Kwiecień :

6. „Wielkanocne babeczki”:

- Zachęcanie do wspólnych zakupów z rodzicami.
- Czytanie ze zrozumieniem przepisu.
- Przygotowanie miejsca pracy, odmierzenie produktów.
- Usprawnianie manualne- mieszanie ciasta, nakładanie do foremek.
- Odmierzanie czasu pieczenia.
- Zachowanie ostrożności.
- Estetyczne podanie babeczek, wspólna degustacja.

Maj:

7. „Pyszne i zdrowe koktajle owocowe”

- Zachęcanie do wspólnych zakupów z rodzicami.
- Czytanie ze zrozumieniem przepisu.
- Poznanie wartości odżywczych mleka i jego przetworów.
- Przygotowanie miejsca pracy i umycie owoców.
- Usprawnianie manualne - krojenie owoców.

- Nauka estetycznego podania i kulturalnego spożywania posiłku w gronie kolegów.
- Zachęcanie do smakowania koktajlu uczniów z nadwrażliwością smakową.

VI PRZEWIDYWANE KORZYŚCI INNOWACJI:

Po zrealizowanej innowacji uczniowie:

- Potrafią współpracować w zespole .
- Potrafią przygotować proste potrawy z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zadbać o swoje stanowisko pracy.
- Znają zasady zdrowego odżywiania, znaczenie warzyw, owoców i mleka w diecie ucznia.
- Potrafią kulturalnie zachowywać się podczas spożywania posiłków.
- Doskonałą umiejętność czytania ze zrozumieniem, komunikowania się.
- Doskonałą umiejętności manualne.
- Uczniowie z nadwrażliwością smakową poznają nowe smaki.

VII EWALUACJA PROGRAMU

Realizacja programu będzie przebiegała z jego ewaluacją, która dostarczy prowadzącym nauczycielom informacji na temat osiągnięcia celów oraz trafności wyboru tematyki i metod. Polegała będzie głównie na obserwacji uczniów podczas pracy w trakcie warsztatów, rozmowie z dziećmi i rodzicami oraz przeprowadzeniu ankiety ewaluacyjnej na zakończenie zajęć. Analiza zdobytych informacji będzie cenną wskazówką do dalszej pracy.

Po zakończonej ewaluacji przedstawione zostanie sprawozdanie. Dzieci natomiast otrzymają pamiątkowe dyplomy i mini książki kucharskie.

.....

